

Das Gesundheitszentrum Unterengadin:

Eine Erfolgsgeschichte aus dem Unterengadin

Das Gesundheitszentrum Unterengadin in Scuol ist für die Grund- und Notfallversorgung in der Region zuständig. Es ist traditionell stark in der Region verwurzelt und geht innovative Wege. Nach der Fusion eines Alters- und Pflegeheimes mit dem Spital stellte sich die Herausforderung einer Zusammenlegung der Küchen. Mit der professionellen Begleitung der GastroPerspektiv AG und der Steffen Gastro AG ist das geglückt.

Text: Maya Höneisen | Bilder: Rolf Canal, Gesundheitszentrum Unterengadin





Es ist unbestritten: Gesundheit hat im Engadin eine lange Tradition. Die Mineralquellen von Scuol und Tarasp locken seit Jahrhunderten Gäste ins Unterengadin. Schon 1369 wurden die Quellen und ihre Heilkraft erstmals schriftlich erwähnt. In der Zeit von 1864 bis 1915 entstanden die meisten Hotels in Scuol und Umgebung. Kuranlagen, Trinkhallen, Badehäuser und neue Mineralwasserfassungen wurden ebenfalls realisiert. Scuol galt als die «Badekönigin der Alpen». Selbstredend pilgerten prominente Ärzte in den Kurort, die in ihren wissenschaftlichen Publikationen die Heilquellen weiter berühmt machten. Die Erwähnung der Mineralquellen von Scuol-Tarasp-Vulpera fehlte in keinem Lehrbuch der Medizin. Adelsfamilien, Politiker und Industrielle reisten ins Unterengadin zur Kur. Und da dieser Flecken erst noch so schön war, blieben sie oft gleich den ganzen Sommer über.

Im Dorfzentrum von Scuol wurden 1878 zwanzig Badehäuschen errichtet, ausgestattet mit je einer Holzbadewanne. Dabei blieb es natürlich nicht. Im Laufe der Jahre wurde das Bad immer

wieder modernisiert, ausgebaut und schliesslich als Betrieb in das Gesundheitszentrum Unterengadin (CSEB) eingegliedert. Heute gehen die lokalen Anbieter in den Bereichen Gesundheitsversorgung, Pflege, Betagtenbetreuung und das Bogn Engiadina unter einem Dach einen gemeinsamen Weg.

Modell mit Vorbildcharakter

Gegründet wurde das CSEB im Jahr 2007. Bei seiner Entstehung hat die Region Pionierarbeit geleistet. Es gilt über die Landesgrenzen hinaus als Modell mit Vorbildcharakter. Die Angebote des Regionalspitals, des Rettungsdienstes, der Rehabilitationsklinik, der Spitex, der Pflegegruppen, der Pflegeheime und des Bogn Engiadina sind optimal aufeinander abgestimmt. So garantiert das CSEB eine ganzheitliche Versorgungskette – von der Geburt bis hin zur palliativen Pflege.

Das CSEB arbeitet bei seinen Angeboten auch in einer Kombination von Schulmedizin und Komplementärmedizin. Dieser Ansatz der integrativen Medizin ermöglicht eine breit abgestützte Behandlung, ausgerichtet auf die





Der Küchencoach Günther Rüscher von GastroPerspektiv AG plante die Zusammenlegung der beiden Küchen mit. Im Bild ist er in der zentralen Küche im Spital zu sehen.



Die Küchenbrigade in der Zentralküche bereitet die Mahlzeiten für die Verteilung vor.

Die GastroPerspektiv AG – professionelles Coaching

Die GastroPerspektiv AG steht für Coaching von Profiküchen für die Care- und Gemeinschaftsgastronomie wie auch für Restaurant- und Hotelküchen. So etwa im Pflegeheim oder Altersheim, im Spital, in der Tagesschule oder in der Kita. Die Coaches unterstützen dabei, Kosten zu sparen und gleichzeitig die möglichst hohe Qualität zu gewährleisten. Das Gesundheitszentrum Unterengadin begleitete die GastroPerspektiv AG von der Analyse bis zur Erfolgskontrolle.



Nach dem Anrichten der Mahlzeiten werden die Tablett in den vorbereiteten «Compactserv» der Steffen Gastro AG gestellt.

individuellen Bedürfnissen von Patienten. Jährlich werden etwa 3000 Patientinnen und Patienten, Gäste und Kundinnen und Kunden behandelt. Wobei die Tendenz steigend ist. Und nicht zuletzt wurden dank dem CSEB über 70 neue Arbeitsplätze geschaffen, was nicht unwesentlich ist für ein Bergtal wie das Unterengadin. Das CSEB kommt somit der ganzen Nationalparkregion zugute.

Zusammenlegung der Küchen

Als letzter eigenständig gebliebener Teil kam durch eine Fusion per anfangs 2020 auch das Alters- und Pflegeheim – die «Chasa Puntota» – zum CSEB. Der Betrieb zeichnet sich durch hohe Fachkompetenz und eine menschlich-warme Atmosphäre aus. Individuelle Pflege und Betreuung, Sicherheit und eine möglichst gute Lebensqualität sind Kernelemente in der Arbeit mit den Bewohnerinnen und Bewohnern. Das Alters- und Pflegeheim zeichnet sich durch eine hohe Kompetenz in der Betagtenpflege aus. Sicherheit, Lebensqualität und eine menschlich-warme Atmosphäre sind die Schlüsselpunkte, die das Haus seinen Bewohnerinnen und Bewohnern anbieten möchte.

Die grosse Herausforderung bei dieser Fusion war die Zusammenlegung der beiden Küchen. Für eine professionelle Unterstützung eines neuen Konzepts kontaktierte das CSEB bereits Ende 2019 die GastroPerspektiv AG im bernischen Schönbühl. «Für uns war klar, dass zwei Küchen inner-

halb einer Distanz von 500 Metern wenig effizient sind», erklärt Fabian Trottmann, Leiter Logistik des CSEB. In enger Zusammenarbeit mit Gerhard Hauser, Direktor Dienste, Charlie Maskos, Leiter Gastronomie, sowie Fabian Trottmann auf Seiten des Spitals analysierten in einem ersten Schritt mit Christoph Reichenbach, Geschäftsleiter, und Günther Rüscher, KüchenCoach und Berater Gastronomie der GastroPerspektiv AG, gemeinsam die bestehende Situation und nahmen eine Bedürfnisabklärung vor. Die Analyse ging unter anderem der Frage nach, in welcher Küche welches Know-How und welche Mitarbeitenden vorhanden waren, um den verschiedenen Anspruchsgruppen des CSEB gerecht zu werden. Das CSEB versorgt nebst Spital und Altersheim auch die Spitex, die Tagesschule, das Bogn Engiadina sowie die eigenen Mitarbeitenden. Von Beginn weg wurden bei der Konzeption Qualität und Kosten stark gewichtet.

Elektronische Abwicklung der Bestellungen

In einem weiteren Schritt wurden Prozesse und Infrastrukturen unter die Lupe genommen. «Das Resultat daraus ergab, dass die bestehende Spitalküche gross genug war, um als Produktions-

küche zu dienen, und die Küche der «Chasa Puntota» zu einer Fertigungsküche umfunktioniert werden konnte», erklärt Christoph Reichenbach von der GastroPerspektiv AG. Wichtig sei dabei nebst der Qualität gewesen, anhand von Interviews und Gesprächen in allen Bereichen die Mitarbeitenden ins Boot zu holen. Bereits im März 2021 konnte so der Geschäftsleitung des CSEB



Beat Steffen von der Steffen Gastro AG erklärt die Vorteile und die optimalen Temperatureinstellungen für die Mahlzeiten im «Compactserv» auf den Transportwegen.



Die Küchenbrigade freut sich, wenn die von ihr zubereiteten Mahlzeiten auf den Transportwegen nichts an Qualität verlieren.



1 | Die Küchencrew schätzt die Produkte der Steffen Gastro AG. Sie vereinfachen die Transportwege der von ihr zubereiteten Mahlzeiten – und die Qualität bleibt erhalten.

2 | Neue Porzellan-Systemteile mit Kunststoffdeckeln von Seltmann-Porzellan ermöglichen ein optimales Anrichten und vorbereiten der Tablett und Speisen in der Küche.

3 | Der «Multiserv 3» wird für die Verteilung mit Mehrportionschalen vorbereitet.

4 | Zusammenarbeit bringt Erfolg: Der Koch des Spitals (L.) rührt mit Günther Rüscher von der GastroPerspektiv AG die Kelle im gleichen Topf.

5 | Auf den Stationen im Altersheim werden die Mahlzeiten aus dem «Multiserve 3» an die Bewohnerinnen und Bewohner verteilt.

ein komplettes Konzept präsentiert werden. «Anschliessend brauchte es eine Feinanalyse», erklären Günther Rüscher und Charlie Maskos. Das hiess, Kassensysteme, Software und eine neue mögliche Speisenverteilung wurden thematisiert und Prozessverläufe optimiert. So wurde dann Beat Steffen von der Steffen Gastro AG als Fachmann für verschiedene Speisenverteilösungen mit ins Boot geholt. Damit sollte die gesamte Gastronomie neu aufgestellt werden, um die Umstellung erfolgreich zu meistern. «Heute», sagt Charlie Maskos, «wird vom Einkauf bis zur Bestellung des Patienten alles elektronisch abgewickelt.» Inkludiert ist in diesem neuen System die Rücksicht auf Unverträglichkeiten und Allergien. «Vom Produkt bis zum Patienten ist der ganze Prozess verknüpft», hält Fabian Trottmann fest. «Jedes Menu hat Komponenten, die vordefiniert in verschiedenen Kochsystemen – auch für die Aussenstellen – produziert werden,» erklärt Charlie Maskos. Mit zwei miteinander verknüpften IT-Systemen können diese optimalen Abläufe heute gewährleistet werden. Diese Struktur hilft auch bei den wichtigen Schnittstellen, so etwa zwischen Produktion und Pflege. Während der Umstellungszeit begleitete Günther Rüscher und Beat Steffen die Verantwortlichen und die Mitarbeitenden des CSEB während zehn Tagen mit Schulung und Coaching vor Ort. Während dieser Zeit wurden auch die möglichen neuen Speisenausgabewagen ausgiebig getestet und auf die Bedürfnisse der Betriebe zeitlich und temperaturmässig angepasst.



Die Steffen Gastro AG – solide Komplettlösungen

Damit sich alles zu einem funktionalen Ganzen zusammenfügt und so auch eine optimale Speisenverteilung und -Ausgabe gewährleistet ist, hat die Steffen Gastro AG für das Gesundheitszentrum Unterengadin nach mehrtägigen Tests folgende Wagenmodelle ausgewählt:

«Multiserv 3»:

- Temperaturoptimierung und Regenerierung von Speisen in Mehrportionsschalen (optimal auch für Porzellanschalen)
- Innen und aussen aus rostfreiem Edelstahl
- 2 Fächer, beheizt und gekühlt, auf Wunsch auch mit separatem Tellerwärmefach
- Isolierte Türen mit 270 Grad Öffnungswinkel
- Arbeitsfläche aus hochbelastbarem Sicherheitsglas / Wärmepplatten heizbar
- 3-seitige Galerie aus rostfreiem Edelstahl, Hauchschutz mit LED Licht und auf Kundenwunsch mit Wärmebrücke
- 4 Stosschutzecken als zusätzlicher Transportschutz
- Behälter zum Auffangen des Kondenswassers
- IPX4 spritzwassergeschützt
- Wagen für die Regenerierung und Kühllhaltung der Speisen sowie auch für die Warmhaltung geeignet

«Compactserv»

- Wagen mit integrierter Technologie für die Regenerierung, Warmhaltung und Verteilung von Mahlzeiten auf Tablett
- Aus lebensmittelechtem Edelstahl gebaut
- In die Mittelwand integrierte Thermobarriere
- Warm-/Kalt Speisen auf einem Tablett ohne Trennsteg
- Ergonomische Handgriffe «Soft Touch»
- 6 Easyroll-Räder sorgen für unvergleichliche Beweglichkeit
- Zentrale Feststellbremse
- Grosse Stellfläche auf der Wagenabdeckung

Seltmann Porzellan

- Diverse ideale Geschirrtteile mit hitzefesten Kunststoffclochen
- Optimal für die Warmhaltung, Regenerierung und Kühllhaltung in den Speisewagen

Beide Wagenmodelle erlauben es, Speisen zeitunabhängig in Mehrportionenschalen (Multiserv) wie auch auf Tablett (Compactserv) aktiv zu regenerieren oder warmzuhalten, wobei auch die Kaltspeisen (Salat, Dessert etc.) jederzeit auf der gewünschten Temperatur kühlgehalten werden können. Eine intelligente Steuerung an den Wagen macht das möglich.

Der «Compactserv» von der Steffen Gastro AG steht in den Korridoren des Spitals mit den warm gehaltenen Mahlzeiten bereit.

HEIME & SPITÄLER

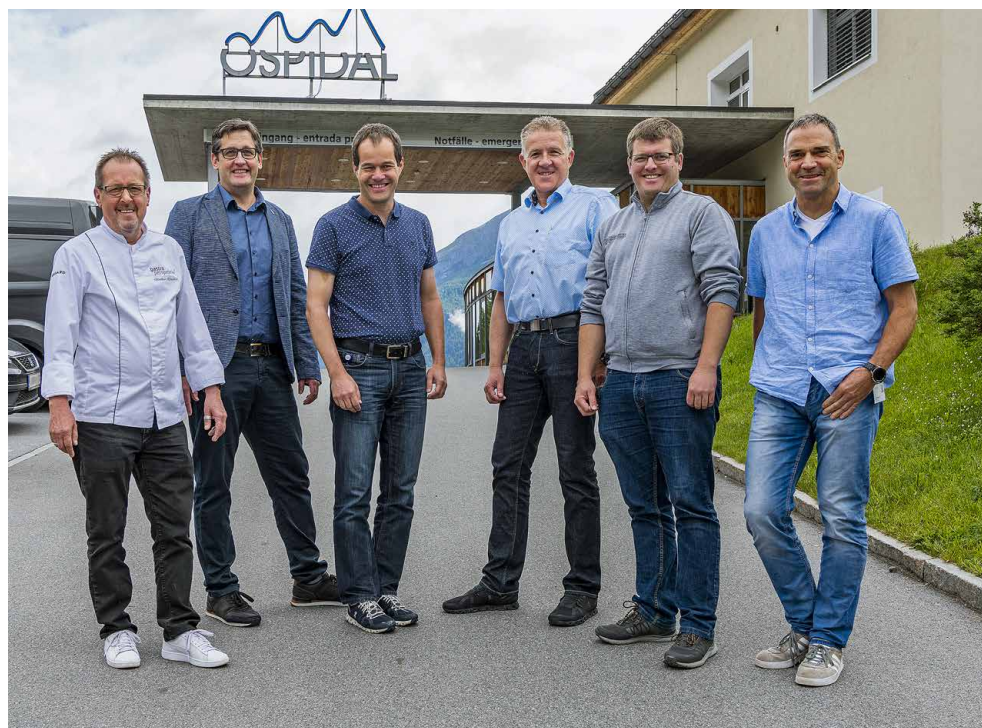
Optimale Zusammenarbeit mit allen Partnern

Ein wichtiges Anliegen ist dem CSEB die Qualität und eine schonende Zubereitung der Mahlzeiten. Das CSEB bevorzugt wenn immer möglich regionale Lieferanten. Damit stärkt es seine Verankerung im Unterengadin und erreicht Wertschöpfung für die Region. Produziert werden ungefähr 170 000 Mahlzeiten pro Jahr, wobei die Nachfrage saisonalen Schwankungen unterworfen ist. Die verarbeiteten Produkte stellen sich in den Mahlzeiten in verschiedenen Komponenten dar.

Dass die Zeit und die Wege von der Produktion zu den Empfängern der Mahlzeiten mitberücksichtigt werden mussten, war klar. Das heisst, das Essen muss warm oder gekühlt gehalten werden können, ohne dass die Qualität leidet. Da kamen die bewährten Lösungen und Produkte der Steffen Gastro AG ins Spiel. Die inhabergeführte Traditionsfirma aus dem solothurnischen Gerlafingen ist auf die Ausstattung von Spitälern, Alters- und Pflegezentren, sowie Hotels und Restaurants spezialisiert und eine optimale Lieferantenpartnerin, wenn es darum geht, Grossbetriebe auszurüsten. «Dank unserer Erfahrung in dieser Branche können wir unseren Kunden eine fundierte Beratung bei der Auswahl der Produkte anbieten», betont Beat Steffen, Geschäftsführer der Steffen Gastro AG. «Wir wissen, worauf es ankommt, können bei der Planung der Abläufe beratend mitwirken und Tipps

für bewährte Speisentransportkonzepte vermitteln. Um alle Fragen rechtzeitig zu klären, arbeitet die Steffen Gastro AG mit allen beteiligten Partnern am liebsten Hand in Hand. «Dazu sind manchmal viele Gespräche nötig, aber jedes einzelne davon lohnt sich», ist Beat Steffen überzeugt. Eingesetzt in der Verteilung der Mahlzeiten wurden der «Multiserv 3» zur Essensausgabe im Personalrestaurant und im Altersheim sowie der «Compactserv» für die Verteilung der Mahlzeiten auf Tablett im Spital. Im Gesamten sind sich alle am Projekt Beteiligten einig, dass die Zusammenarbeit optimal verlaufen ist. «Sie war sehr fordernd, aber auch äusserst angenehm. Wir haben von vielen Tipps der Projektmitbeteiligten profitiert», hält Gerhard Hauser fest. Charlie Maskos schliesst sich an: «Die Zusammenarbeit mit der GastroPerspektiv AG und mit der Steffen Gastro AG hat sehr gut und zur Zufriedenheit aller funktioniert.»

Günther Rüscher und Christoph Reichenbach, GastroPerspektiv AG, Gerhard Hauser, CSEB, Beat Steffen, Steffen Gastro AG, sowie Fabian Trottmann und Charlie Maskos, CSEB (v.l.) sind vom Resultat der Zusammenarbeit überzeugt.



Im Mitarbeiterrestaurant wird ein «Multiserv 3» eingesetzt. Abwechslungsweise gibt ein Mitarbeitender aus der Küche das Essen aus.



Mehr zum Thema:

Gesundheitszentrum Unterengadin

Via da l'Ospidal 280
7550 Scuol
Tel. 081 861 10 00
info@cseb.ch
www.cseb.ch

GastroPerspektiv AG

Gewerbestrasse 11
3322 Schönbühl
Tel. 031 621 26 60
info@gastroperspektiv.ch
www.gastroperspektiv.ch

Steffen Gastro AG

Bolacker 3
4563 Gerlafingen SO
Tel. 032 621 26 60
info@steffengastro.ch
www.steffengastro.ch



Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema